



Vorspeisen | Suppe

	Vorspeise	Portion
Nüsslisalat mit Trauben, Birne, Nüssen 🌿 🌾 an Holunderblüten-Limetten-Dressing	14.50	
Nüsslisalat 🌿 mit Speck+ 1.50 mit Ei + 3.00 mit Pilzen + 5.00	11.00	18.50
Gratinerter Ziegenkäse mit Kürbis-Chutney 🌿 und kleiner Salatgarniture	16.50	
Bruschetta mit gebratenen Pilzen 🌿 Schnittlauch und Zwiebeln auf getoastetem Brioche	16.00	24.00
Escargots «Café de Paris» 6 Burgunder Weinbergschnecken im Pfännli, gratiniert mit Kräuterbutter	15.50	
Kokos-Kürbissuppe mit Gemüsechips 🌿 🌾 Rahm dazu plus CHF 1.80	12.80	

Währschaftes im Jänner

	kleiner	Hauptgang
Schwammerl-Risotto mit Grana Padano 🌿 🌾 Weissweinsrisotto mit gedünsteten Pilzen und Grana Padano (vegan möglich)	25.00	29.00
«Randen-Gnocchi parisienne» mit Belper Knolle 🌿 Randen-Brandteignocken mit Federkohl, Haselnussöl, Haselnüssen	25.00	29.00
Winter-Vegi-Teller mit Spätzli 🌿 Preiselbeeren, Rotkraut, Marroni, Kürbis und Wirz Gedünstete Mischpilze oder Pilzrahmsauce separat dazu + 5.00	28.00	32.00
Wildfleisch-Ravioli auf Kürbis- und Wirz-Gemüse hausgemachte Ravioli mit Wildfleischfüllung und Rotweinjus	28.00	32.00
Tafelspitz mit Gemüse, Salzkartoffeln serviert im Topf 🌾 Fleischsuppe und Zutaten zum selber schöpfen, Apfelkren und Schnittlauchsauce (mageres Fleisch vom Kalbs-Huftdeckel in Bouillon gekocht)		49.00
Brasato an kräftiger Rotweinsauce, mit Kartoffelstampf 🌾 Rotkraut und Marroni (geschmorter Rindsbraten)		38.00
Hausgemachte Hacktäschi mit Pilzrahmsauce serviert mit Gemüse (Stärkebeilage separat dazu)		27.00
Lachsforellenfilet mit Apfel-Baumnessbutter 🌾 serviert mit Gemüse (Stärkebeilage separat dazu)		34.00
Pouletspiess mariniert mit Currybutter, dazu Gemüse 🌾 (Stärkebeilage separat dazu)		32.00

Rind-, Kalb, Schwein, Poulet
und Wurstwaren: Schweiz
Lachsforelle: Spielhofer
Forellenhof in Römerswil
Wildfleisch: Österreich

Alle Preise inkl. MWST

Glutenfrei 🌾
Vegetarisch 🌿
Laktosefrei 🌿
vegan 🌿

Zusätzliche Beilagen zu Ihrem Hauptgericht

Nudeln Reis Salzkartoffeln	5.00
Pommes Frites Pommes Allumettes Weissweinsrisotto Spätzli	6.50
Rösti Kartoffelstampf	8.50

Herzlich willkommen im

STERNEN
MURI

Diesen Monat aktuell

	dl	75 cl
Sauvignon blanc Château Bauduc ABC Gavin Quinnersy & Philippe Schwander, Bordeaux, Frankreich	9.00	63.00
Yvorne Chant des Resses Grand Cru, AOC Chablais, Waadt, Schweiz	9.30	65.00
Humagne Rouge 2023 AOP Suisse, Belle Valée, Valais	9.00	63.00
Château Cap de Faugères 2018 AOC, Castillon Côtes de Bordeaux, Frankreich Die Rebberge von Château Cap de Faugères umfassen 20 Hektar an der Grenze zu St. Emilion und werden naturnah bewirtschaftet (HVE-zertifiziert). Die Weine werden 12 Monate in ein- und zweijährigen Barriques französischer Eiche ausgebaut.	11.00	77.00

Apéro's ohne Alkohol

Schüümer	alkoholfreier «Prosecco» klassisch	1 dl	8.50
Ginger Bowle	Ginger Ale, Sodawasser, Ingwer, Eis, Limette, Ingwerscheibe		9.80
Sunset	San Bitter mit Orangensaft und Orangenscheibe		9.50
Negrol-ino	2 cl Gin + 2 cl roter Vermouth alkoholfrei, 2 cl Azzurio, Eis, Soda		9.80
Hugo-Lino	Schwepes, Holunderblüten-Sirup, Minze		9.80
Apero-Lino	Ginger Ale, alkoholfreier Azzurio, Eis, Orangenscheibe		9.80

Apéro Klassiker

Americano	2 cl Campari, 2 cl roter Vermouth, Eis, Orangenzeste, Soda		9.50
Negroni	2 cl Gin, 2 cl Campari, 2 cl roter Vermouth, Eis, Orangenzeste, Soda		14.50
Prosecco	Rosé oder klassisch	1 dl	10.00
Nachtigall	Prosecco mit dunklem Holunderbeeren-Sirup		11.00
Cüpli Champagner	Laurent Perrier	1 dl	14.80
Kir Royal	Laurent Perrier mit Cassislikör	1 dl	16.80
Hugo	Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze		10.50
Aperol Spritz	Prosecco, Aperol, Sodawasser, Eis und Orangenscheibe		10.50
Campari Spritz	Prosecco, Campari, Sodawasser, Eis und Zitronenschnitz		12.80
Ingwerer	Ingwerlikör, Prosecco, Ginger Ale, Eis, Limette, Ingwerscheibe		12.80